

SNI

SNI 01-3820-1995

Standar Nasional Indonesia



ICS 67.120.10

Badan Standardisasi Nasional



Daftar isi

	Halaman
1. Ruang lingkup	1
2. Acuan	1
3. Definisi	1
4. Syarat mutu	2
5. Cara pengambilan contoh	3
6. Cara uji	3
7. Syarat penandaan	4
8. Cara pengemasan	4

Sosis daging

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi, definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan dan syarat penandaan.

2 Acuan

Standar ini mengacu pada :

SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*

SNI 19 - 2894 - 1992, *Cara uji bahan pengawet makanan dan bahan tambahan yang dilarang untuk makanan.*

SNI 01 - 0222 - 1995, *Bahan tambahan makanan.*

SNI 19 - 2896 - 1992, *Cara uji cemaran logam.*

SNI 19 - 2897 - 1992, *Cara uji cemaran mikroba.*

SNI 19- 0428 - 1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*

3 Definisi

Sosis daging adalah produk makanan yang diperoleh dari campuran daging halus (mengandung daging tidak kurang dari 75%) dengan tepung atau pati dengan atau tanpa penambahan bumbu dan bahan tambahan makanan lain yang diizinkan dan dimasukkan ke dalam selubung sosis.

4 Syarat mutu

Syarat mutu sosis daging dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel
Syarat mutu

No.	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan		
1.1	Bau	-	Normal
1.2	Rasa	-	Normal
1.3	Warna	-	Normal
1.4	Tekstur	-	Bulat panjang
2.	Air	% b/b	Maks 67,0
3.	Abu	%b/b	Maks 3,0
4.	Protein	% b/b	Min 13,0
5.	Lemak	% b/b	Maks 25,0
6.	Karbohidrat	% b/b	Maks 8
7.	Bahan tambahan makanan	Sesuai dengan SNI 01 - 0222 - 1995	
7.1	Pewarna		
7.2	Pengawet		
8.	Cemaran logam :		
8.1	Timbal (Pb)	mg/kg	Maks. 2,0
8.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	Maks. 20,0
8.3	Seng (Zn)	mg/kg	Maks. 40,0
8.4	Timah (Sn)	mg/kg	Maks. 40,0 (250,0*)
8.5	Raksa (Hg)	mg/kg	Maks 0,03
9.	Cemaran arsen (As)	mg/kg	Maks. 0,1
10.	Cemaran mikroba :		
10.1	Angka total lempeng	koloni/g	Maks. 10^5
10.2	Bakteri bentuk koli	APM/g	Maks. 10
10.3	<i>Eccherichia coli</i>	APM/g	< 3
10.4	<i>Enterococci</i>	koloni/g	10^2
10.5	<i>Clostridium perfringens</i>	-	Negatif
10.6	<i>Salmonella</i>	-	Negatif
	<i>Staphilococcus aureus</i>	koloni/g	Maks. 10^2

*) Kemasan kaleng

5 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19 - 0428 - 1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

6 Cara uji

6.1 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.2.

6.2 Air

Cara uji air sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 5.1.

6.3 Abu

Cara uji abu sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 6.1.

6.4 Protein

Cara uji protein sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 7.1.

6.5 Lemak

Cara uji lemak sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 8.2.

6.6 Karbohidrat

Cara uji karbohidrat sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 9.

6.7 Pewarna tambahan

Cara uji pewarna sesuai dengan SNI 01 - 2895 - 1992, *Cara uji pewarna tambahan makanan*.

6.8 Pengawet

Cara uji pengawet sesuai dengan SNI 01 - 2894 - 1992, *Cara uji bahan tambahan makanan dan bahan pengawet.*

6.9 Cemarkan logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 01 - 2896 - 1992, *Cara uji cemarkan logam.*

6.10 Cemarkan arsen

Cara uji cemarkan arsen sesuai dengan SNI 01 - 2896 - 1992, *Cara uji cemarkan logam.*

6.11 Cemarkan mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 01 - 2897 - 1992, *Cara uji cemarkan mikroba.*

7 Cara pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

8 Syarat penandaan

Syarat penandaan sesuai dengan Undang-undang Republik Indonesia nomor 23 tahun 1992 tentang Kesehatan, serta peraturan tentang label dan periklanan yang berlaku.



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id